

# STREET FOOD



GET INSPIRED BY  
[BRESULINAIR.COM](http://BRESULINAIR.COM)

**BRESC**  
Produits Culinaires

## TOMATEN BRUSCHETTA

Bruschetta ist die traditionelle Antipasto aus Mittelitalien: gegrilltes Brot mit Knoblauch und Olivenöl bestrichen. Im Laufe der Zeit bezieht sich der Begriff Bruschetta mehr auf den Belag als auf das Brot. Ein bekannter Klassiker ist die Bruschetta mit Tomaten, Knoblauch, Basilikum, Oregano und Sonnenblumenöl. Sehr geeignet als Belag auf dem Toast und als Würze in Suppen und Saucen. Die kühlfrische Bruschetta ist frisch im Geschmack und ready-to-use.

## TOMATEN CHUTNEY

Das Chutney ist die klassische Würze der indischen und pakistanischen Küche. Traditionell zu würzigen Currys serviert. Das kühlfrische Chutney hat eine breite Geschmacksvariation von süß, sauer und würzig. Diese Soße, eine Kombination aus Tomaten, Zwiebeln, Essig, Koriander und grüner Chili ist in Geflügelgerichten sowie als Geschmacksakzent in warmen Saucen eine perfekte Ergänzung. Die Würze aus Indien ist kühlfrisch und gebrauchsfertig.

## TOMATEN SALSA

Salsa ist eine mexikanische Sauce, bestehend aus gehacktem Gemüse, Früchten und Kräutern sowie Tomaten, Zwiebeln und Chilis als Basis. Traditionell als Beilage zu Tacos, Tortillas und Fischgerichten. Sehr geeignet als Extra in warmen Fleischsaucen, die hierdurch einen etwas kräftigeren Geschmack erhalten. Die kühlfrische Salsa ist ready-to-use und gibt den Gerichten einen schönen appetitlichen Effekt.

## TOMATEN TAPENADE

Die klassische Tapenade basiert auf türkischen Tapenade basiert auf türkischen sonnengetrockneten Tomaten, Basilikum, Sonnenblumenöl und Mandeln. Eine verfeinerte Würze und ein pikanter Akzent. Die kühlfrische sonnengetrocknete Tomatentapenade hat eine grobe Struktur und ist dadurch perfekt zu Brotmahlzeiten, wo nicht nur die Würze, sondern auch der optische Aspekt eine Rolle spielt.

# TASTY TOMATO

Die vier klassischen Anwendungen von Tomaten in kühlfrischer Form stehen zur Verfügung. Die Tomate als Bestandteil der weltweiten Küche ist immer beliebter geworden. Der globale Geschmack der Tomate ist in der mediterranen Bruschetta und der Tapenade bis zu der lateinamerikanischen Salsa und dem indischen Chutney zurückzufinden.

## CAJUN HOTDOG

10 PERSONEN

### ZUTATEN

- 10 Hotdog Brötchen
- 10 gewürzte Würstchen (Merguez oder Andouille)
- 300 g Mayonnaise
- 50 g Besc Cajun
- 300 g Besc Tomatensalsa
- 1 rote Zwiebel
- 200 g Cheddar, hart
- 100 g Zwiebeln, gebraten
- 1 Avocado
- 200 g Ananas
- Bund Petersilie
- Butter

### ZUBEREITUNG

Cajun und Mayonnaise für die Sauce mengen. Die rote Zwiebel in Ringe, die Ananas und Avocado in Brunoise schneiden. Die Petersilie hacken. Die Würstchen in etwas Butter braten und die Brötchen kurz im Ofen aufwärmen. Die Brötchen mit der Cajun-Mayonnaise bestreichen und hierauf die Würstchen legen. Mit Salsa, geriebenem Cheddar, Ananas, Avocado, Zwiebeln und Petersilie toppen.



# TACO EL PASTOR

10 PERSONEN

## ZUTATEN MARINADE

- 2 Scheiben Ananas von ca. 1,5 cm Dicke
- 1 Tomate
- 1 El Burrito Mix
- 2 El Aji Amarillo Pfeffer
- 50 g Chipotle Pfeffer in Adobo Sauce
- 1 Zwiebel
- 1 EL Bresc Knoblauchpüree
- 1 Orange, Saft und geriebene Schale
- 2 EL Apfelessig
- 1 Messerspitze Nelkenpulver
- 1 TL Kreuzkümmel
- 1 TL getrockneter Oregano
- 50 g Bresc Tex mex

## ZUTATEN TACO

- 1 kg Schweinenacken ohne Knochen, geschnitten
- 1/3 Ananas
- 2 Limetten
- 1 Bund Koriander
- 1 große rote Zwiebel
- 20 kleine Maistortillas
- 400 g Bresc Chunky salsa tomaten

## ZUBEREITUNG

Für die Marinade die Tomaten schwarz rösten, schälen und die Samen entfernen. Zusammen mit den restlichen Zutaten verrühren. Das Fleisch mit ausreichender Marinade einreiben. Die Ananas in Scheiben schneiden und den Kern herausnehmen. Die Scheiben von beiden Seiten grillen und in Brunoise schneiden. Den Koriander hacken und die Zwiebel in halbe Ringe schneiden. Die Tortillas im Ofen erwärmen und das Fleisch rührbacken. Zum Schluss das Fleisch mit ein wenig Marinade ablöschen. Die Tortillas mit dem Fleisch belegen und mit Salsa, Ananas, Koriander und roter Zwiebel toppen.

# MEXICO

Drei Geschmacksrichtungen aus der mexikanischen Küche. Die kühlfrischen Salsas sind besonders wegen der groben Stücke sehr beliebt, denn sie geben den Gerichten einen schönen, visuellen Effekt. Sie sind in drei Variationen erhältlich: die süßfrische Chunky Tomate, die frische würzige Flaming Salsa und das herzhaftes Gemüse Salsa Pico de Gallo.

## CHUNKY SALSA TOMATO

Die bekannte Würze aus der lateinamerikanischen Küche. Traditionell angewendet als Beilage zu Tacos, Tortillas und Fischgerichten. Vor allem wegen der grob geschnittenen Tomaten, Zwiebeln und Chilis. Mit Petersilie, Weißweinessig und Knoblauch gewürzt. Diese kühlfrische Salsa ist ready-to-use und bietet einen schönen, visuellen Effekt in den Gerichten. Neben der traditionellen Verwendung auch sehr schmackhaft als „Sauce“ zu einem Hamburger oder einem Hotdog oder als Topping auf einer Pizza.

## FLAMING SALSA

Salsa mit herzhaftem Kick! Diese kühlfrische Variante besteht aus Tomaten, Zwiebeln, Chiptle, Jalapeno, rotem Chili und Habanero-Pfeffer. Nicht ohne Grund eine Flaming salsa. Würzig-frisch im Geschmack und durch die groben Stückchen ein schöner, visueller Effekt in Gerichten. Klassisch zur Garnierung von Fleischgerichten, aber auch zur Garnierung in Salaten oder als „Sauce“ zu einem Hotdog- oder Hamburger-Brötchen geeignet

## PICO DE GALLO

Diese kühlfrische Salsa ist eine Mischung aus geschnittenen Tomaten, Paprika und Koriander. Gewürzt mit Jalapeno Pfeffer, Knoblauch und Zitronensaft. Pico de gallo wird auch Salsa fresca genannt (frische Salsa) oder Salsa mexicana, weil die Zutaten die gleiche Farbe wie die mexikanische Flagge haben. Diese Gemüsesalsa ist würzig-frisch im Geschmack und ist eine gute Beilage zu herzhaften Fleischgerichten. Durch die groben Stückchen auch ansprechend zur Garnierung eines Salats oder auf einem Sandwich.



ART.-NR. 774190



825G



ART.-NR. 774182

ART.-NR. 774192



# MEDITERRANEO ITALIA

Kühlfrische italienische Klassiker, die oft in der kalten und warmen Küche in Pesto per la Pasta oder als Gewürz in Suppen und Saucen verwendet werden. Authentische Aromen mit dem Komfort von kühlfrisch.

## PESTO VERDE

Der Klassiker aus Italien. Durch den konzentrierten Geschmack von Basilikum, Knoblauch, Käse und kleinen Pinienkernen ist dieses kühlfrische Pesto verde hervorragend geeignet für warme Gerichte. Ideal als Würze durch die Pasta oder als Aroma in Suppen und Saucen. Der Geschmack des grünen Pestos mit der Gebrauchsfreundlichkeit von kühlfrisch. Auch in 1000 Gramm Verpackungen lieferbar.

## PESTO ROSSO

Neben dem Pesto verde gehört auch rosso zu der klassischen italienischen Küche. Rosso verdankt seinen Namen den roten Nerven in den kleinen Blattstielen der gebrauchten Kräuter und der sonnengereiften Tomate. Dieses Pesto besteht aus Basilikum, Oregano, Knoblauch, Käse und kleinen Sonnentomaten. Der würzige, kräftige Geschmack ist für den Gebrauch in kalten Salaten, Marinaden und bei Brot sehr geeignet. Kühlfrisch und ready-to-use.

## ERBE ITALIANO

Diese italienische Kräutermischung enthält Oregano, Basilikum, Thymian und Rosmarin. Eine zusätzliche Ergänzung mit sonnengetrockneten Tomaten gibt dieser Mischung den warmen vollen Geschmack. Die Erbe Italiano ist ideal als Würze in Saucen und Suppen oder als Gewürz in Fleisch- und Fischmarinaden. Die Geschmäcke aus Italien mit der Gebrauchsfreundlichkeit von kühlfrisch.



ART.-NR. 230147

450 G



ART.-NR. 582147



ART.-NR. 581147

# INSPIRING INDIA

Die authentischen Aromen von Indien mit der Bequemlichkeit von kühlfrisch sind in drei Sorten erhältlich: Madras, Tikka Masala und Korma. Diese werden vielfältig angewendet, unter anderem in Currygerichten wie Chicken Madras mit Reis oder vegetarischem Korma. Diese gekühlten Kräutermischungen aromatisieren die Gerichte und erleichtern die Arbeit.



## PERLENCOUS- COUS MIT TAN- DOORI HUHN

4 PERSONEN

### ZUTATEN

- 50 g Perlencouscous
- 1 EL Besc Couscous spice mix
- 50 g Kürbiskerne
- 0,5 l Hühnerbrühe
- 1/5 Kürbis
- 1 süße Kartoffel
- 200 g türkischer Joghurt
- 1 TL Besc Knoblauchpüree
- 1 Messerspitze Kümmel
- 0,5 dl Olivenöl
- 1 Zitrone
- 300 g Hähnchenschenkel, entbeint
- 2 EL Besc Tikka masala
- 2 EL Joghurt
- 4 gebackene Pappadums (Linsenfladen)

- 1 kleine Handvoll Koriander
- 1 kleine Handvoll Minze
- Salz und Pfeffer

### ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Hähnchenschenkel in Stücke schneiden, mit Besc Tikka masala und Joghurt einreiben und auf Satéstöckchen aufspießen. Den Kürbis und die Kartoffel in Brunoise schneiden, mit Olivenöl mischen und 15 Minuten im Ofen backen. Die Kürbiskerne und den Kümmel separat in einer trockenen Pfanne goldbraun rösten. Die Kürbiskerne noch etwas salzen. Die Boullion mit Besc Couscous spice mix zum Kochen bringen, die Perlencouscous zufügen und nach 10 bis 12 Minuten Kochzeit abgießen. Den Couscous mit etwas Öl, dem gerösteten Gemüse, dem Zitronensaft sowie der geriebenen Zitronenschale zubereiten. Den Koriander und die Minze klein hacken. Die Hälfte der Minze mit dem Knoblauchpüree durch den Joghurt rühren und mit Salz und Pfeffer sowie den Kümmel abschmecken. Die Hähnchenspieße gut anbraten und gar werden lassen. Diese zusammen mit dem zubereiteten Salat, dem Koriander, der restlichen Minze, den Pappadums und der Minzsauce servieren.

ART.-NR. 261149



ART.-NR. 216149



ART.-NR. 261146



450G ↷

## MADRAS

Diese indische Kräutermischung, benannt nach der Stadt Madras (Chennai) in Südindien, besteht aus vielen Kräutern und Gewürzen wie Knoblauch, Curry, Sambal, Ingwer und Kümmel. Obwohl diese Zutaten in der Regel in der authentischen indischen Küche gebraucht werden, ist das 'Madras Curry' in der Küche eines englischen Restaurants entstanden. Das kühlfrische Madras ist breit einsetzbar.

## TIKKA MASALA

Diese Kräutermischung ist dem Ursprung nach für eine würzige Sauce bei gebratenem Fleisch gedacht. „Tikka“ weist auf mariniertes Fleisch und Gemüse oder marinierten Fisch hin, die in einem Tandoor Ofen zubereitet werden. Die kühlfrische Tikka masala ist eine Kombination von unter anderem Tomaten, Paprikas, Zimt, Knoblauch und Ingwer. Authentische Geschmäcke mit optimaler Gebrauchsfreundlichkeit. Die Mischung ist als Geschmacksakzent in Teiggarnierungen oder als Basis für leichte Saucen anwendbar. Die Tikka masala gibt den bekannten Klassikern Beurre blanc oder einem Muschelsud eine würzige und moderne Finesse.

## KORMA

Der Geschmack der Korma Kräutermischung ist basiert auf den Geschmücken Ingwer, Chili, Kümmel, Knoblauch und Koriander. Korma ist die mildeste Kräutermischung aus der Inspiring India Serie. Sehr oft wird diese Mischung in der Kombination mit Joghurt als eine curryartige Sauce verwendet. Korma bedeutet schmoren, ist aber auf verschiedene Art und Weise breit einsetzbar. Zum Beispiel als Akzent in frischen Sahnesaucen oder in Desserts mit gerösteten Früchten. Gerade der milde Geschmack dieser Mischung ist sehr beliebt. Die Bequemlichkeit von kühlfrisch mit den authentischen Geschmücken aus der indischen Küche.



# PRODUITS CULINAIRES

Die Möglichkeiten mit den verschiedenen Knoblauchpürees aus der Produits Culinaires Linie sind unendlich. Von kalten Zubereitungen wie Cremes oder Marinaden bis hin zu warmen Anwendungen in Saucen. Diese Aromen verleihen jedem Gericht eine eigene Note.

## SCHWARZES KNOBLAUCHPÜREE

Schwarzer Knoblauch entsteht dadurch, dass die Knoblauchzweibel fermentiert wird. Dadurch, dass die Zucker und Aminosäuren in der Zwiebel reagieren, entsteht die tiefe schwarze Farbe und der einzigartig milde lakritzartige Geschmack. Die Zwiebel riecht leicht nach Soja, ist aber absolut nicht salzig. Der schwarze Knoblauch gehört zum fünften Geschmack: umami. Hierdurch ist er sehr gut als Salzersatz geeignet oder aber als Würze in einem Gericht. Bresc schwarzes Knoblauchpüree ist das natürliche Gewürz!

## GERÖSTETES KNOBLAUCHPÜREE

Eine der vielen Geschmackssensationen, die Knoblauch geben kann. Dadurch, dass die Zwiebel geröstet wird, erhält der Standardknoblauch eine ganz andere Dimension in der Struktur und im Geschmack. Gerade durch seine Milde ist das geröstete Knoblauchpüree eine Zutat, die in kalt zubereiteten Speisen, wie Pasten, Soßen und Cremes sehr breit anwendbar ist. Der milde, leicht süße Geschmack dieses Knoblauchpürees dient zur Abrundung vieler Gerichte.

## ORGANISCHES KNOBLAUCHPÜREE

Knoblauchpüree, hergestellt aus biologisch angebautem Knoblauch aus Spanien, ohne Zusätze. Mit einem Schuss Zitronensaft und etwas Salz ist dieses außergewöhnliche biologische Knoblauchpüree länger haltbar, ohne Zugeständnisse an Geschmack und Farbe. Das Püree hat einen frischen Knoblauchgeschmack, und gibt durch die Verwendung von spanischen Knoblauchknollen jedem Gericht eine würzige Akzentuierung.

ART.-NR. 110126



325G



ART.-NR. 110128



ART.-NR. 110120